EGE YEMEKLERI

Zeytinyağlılar | Ana Yemekler | Tatlılar

Biz Kimiz?

Biz yeni tatlar ve eski tarifleri biraraya getirip, sentez lezzetler yaratmaya ve yeni tatları denemeye bayılan biz ekibiz. Yemeğin bir felsefe olduğuna inanıyor, ve her yeni tarifin hayatımıza farklı bir anlam kazandırdığını düşünüyoruz. Lezzetli hayatımıza sizleri de davet ediyoruz. Haydi herkes mutfağa!

Neler Bulacaksınız?

Bu e-kitapta Ege'nin en harika lezzetlerini biraraya getirdik. Toplamda 15 tarif olan bu kitap, Yunan Anneannemizin bize bebekliğimizden bu yana sevgiyle yaptığı yemekler ve bu yemelere yeni tatlar katarak bizzat bizim denediğimiz tariflerden oluşuyor. Size Ege'nin ılık rüzgarını ve mis gibi zeytin kokusunu hissettiriyoruz!

Fotoğraflar

Bu e-kitaptaki fotoğrafların bazıları bizim tarafımızdan çekilen, bazıları da ticari kullanıma açık platformlardan alınmıştır. Sizler için en gerçekçi fotoğrafları seçtik. Yani yemeğiniz fotoğraftakine benziyor olmalı :)

Bizlere ev@yemekleri.tv email adresinden ulaşabilir, tüm görüş ve önerilerinizi iletebilirsiniz.

Tariflerinizi iletmeniz durumunda bir sonraki kitapta mutlaka yer vermeye çalışacağız.

İçerik

Zeytinyağlılar

Enginar Dolması

Zeytin Salatası

Kabak Çiçeği Dolması

Fava

Patlıcan Musakka

Deniz Börülcesi Salatası

Ana Yemekler

Kuzu Etli Şevketi Bostan

Tülbent Mantısı

Kalamar Dolması

Midyeli Pilav

Patlıcan Silkme

Tatlılar

Sütlü İncir Tatlısı

İzmir Lokması

Şambali Tatlısı

Sakızlı Alaçatı Muhallebisi

Zeytinyağlı Enginar Dolması

Yapılış Süresi : 45 Dakika

Kaç Kişilik : 4

MALZEMELER

- 1 demet ince kıyılmış dereotu
- 1 demet ince kıyılmış taze soğan
- Yarım demet ince kıyılmış taze nane
- 1 yemek kaşığı kuru üzüm
- 2 su bardağı pirinç
- 6 adet enginar (çanak şeklinde ayıklanmış satılanlardan değil, yeşil halde olanlardan olmalı)
- 2 adet limonun suyu
- 2 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı ekstra sızma zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- Taze çekilmiş karabiber

Yapılışı

Enginarın sapını 4 cm bırakıp kesin.

Dışta kalan sert yapraklarını ayırın (ayırmazsanız, bu yapraklar pişmeyecektir).

Enginarı ucundan kesip orta kısmındaki kılçıkları ayıklayın.

Bir kase içinde un, limon suyu ve 3 su bardağı suyu karıştırın. Ayıklanıp hazırlanmış enginarları hazırladığınız unlu suda bekletin.

Ayrı bir cam kase içinde pirinç, kuru üzüm, yarım su bardağı zeytin yağı, taze soğan, dereotu, taze nane tuz, karabiber, ve 3 yemek kaşığı suyu karıştırın.

İç malzemeyi unlu sudan çıkan enginarların ortasında yapraklarının iç kısımlarına doldurup tencereye dizin.

Tenceredeki enginarların yarısına kadar sıcak su ekleyip, 1 limon suyunu gezdirin ve orta ateşte tencerenin kapağı kapalı şekilde pişirmeye başlayın.

Enginarlar suyunu çektikçe pirinçler pişip enginar yaprakları yumuşayana kadar sıcak su eklemeye devam edin.

Pişen enginarları servis tabağına alıp üzerine kalan yarım su bardağı ekstra sızma zeytinyağını gezdirin.

Afiyet Olsun!

Kabak Çiçeği Dolması

Yapılış Süresi : 1 Saat

Kaç Kişilik : 5 kişilik

MALZEMELER

- 25 adet kabak çiçeği
- 1 çay bardağı ekstra sızma zeytin yağı
- 1 su bardağı pirinç
- 1 adet büyük boy soğan
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 çay kaşığı tarçın
- 2 çay kaşığı tuz
- Yarım demet ince kıyılmış maydanoz
- Yarım demet ince kıyılmış dereotu
- 2 çay kaşığı dolma baharı
- 2 su bardağı su
-

Yapılışı

Kabak çiçeklerinin içindeki tomurcukları parmağınızla nazikçe çıkarın.

Sap kısımlarını bıçak yardımıyla çiçeğe zarar vermeden kesin.

Kabak çiçeklerini soğuk su dolu bir kasede 15 dakika kadar bekletin (suyun altında yıkardanız yırtılacaklar, dikkat).

Derin bir tavaya zeytinyağını ekleyip dolmalık fıstıkları kavurun.

Kavrulan fıstıkların üzerine küp küp doğranmış soğanları ekleyip kavurmaya devam edin.

Kavrulan soğanların üzerine karabiber, tarçın, dolma baharı, tuz, ve kuş üzümünü ekleyip karıştırın.

Karışımın içine yıkanmış ve süzülmüş pirinci ekleyin ve kavurmaya devam edin.

1 bardak suyu pirinçlerin üzerine ekleyip 5-10 dakika pişirin ve kıyılmış maydanoz ve dereotunu ekleyip ocağı kapatın.

İç harç soğuduktan sonra bir tatlı kaşığı yardımıyla nazikçe kabak çiçeklerinin içini doldurun (aşırı harç koyarsanız, pişerken patlar rezillik olur; çiçeğin uçlarını önce birleştirip kıvıracak yer bırakın).

Doldurulan kabak çiçeklerini küçük bir tencereye yan yana dizin.

Dolmaların üzerine 1 su bardağı su ve bir tutam tuz ekleyip 15-20 dakika pişirmeye bırakın.

Afiyet Olsun!

Fava

Yapılış Süresi : 1 Saat

Kaç Kişilik : 6

MALZEMELER

- 2 su bardağı ayıklanmış iç bakla
- 1 adet orta boy soğan
- 2 çorba kaşığı tuz
- 2 adet küp şeker (baklanın acı tadını alması için)
- 1 çay bardağı ekstra sızma zeytin yağı
- Yarım demet ince kıyılmış dereotu
-

Yapılışı

Ayıklanmış iç baklaları bir gece önceden suda bekletin.

Düdüklü tencerede üzerin, geçecek kadar su ekleyip kaynatın ve süzün.

Süzülen baklaları tekrar tencereye alıp üzerine 3 su bardağı sıcak su ekleyin (baklaların üzerini geçecek kadar olması gerekiyor).

Tuz, şeker ve gelişigüzel olarak doğranmış soğanı ve düdüklü tencereye ekleyip 15-20 dakika pişirin.

Baklalar piştikten sonra soğumaya bırakın.

Soğuyan baklaları blenderdan geçirip pürüzsüz hale getirin.

Baklaların içine zeytinyağını ekleyip iyice karıştırın ve baklaları cam bir servis tabağına alın.

Birkaç saat buzdolabında bekletin (1 gece filan kalırsa çok şahane olur tabi).

Afiyet Olsun!

Deniz Börülcesi Salatası

Yapılış Süresi : 1 Saat

Kaç Kişilik : 4 kişilik

MALZEMELER

- 1 demet deniz börülcesi
- 1 adet küçük küpler halinde doğranmış domates
- 3 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı sirke
- 1 limonun suyu
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Yapılışı

Deniz börülcelerini yıkayın ve köklerini kesin.

Derin bir tencerede su kaynatıp deniz börülcelerini ekleyin.

Sarımsakları kabuğunu soymadan tencereye ekleyin.

10 dakika (ya da yumuşayana kadar) haşlayın.

Haşlanma işleminden sonra deniz börülcelerini soğuk su dolu cam bir kaseye alın.

Sarımsakları tencereden çıkarıp kabuklarını soyun ve bir çatal yardımıyla ezin.

Küçük bir kavanozun içine limon suyu, zeytinyağı, sirke ve ezilmiş sarımsakları ekleyin ve karıştırın.

Deniz börülcelerini sudan çıkarıp üzerindeki yeşil kısmı sıyırıp alın (bu şekilde içindeki sert kısımdan kurtulmuş olursunuz).

Sıyırdığınız yeşil kısımları servis tabağına alın ve üzerine küp doğranmış domatesleri ekleyin.

En son olarak üzerine kavanozun içinde hazırlanılan sarımsak, limon suyu ve sirke karışımını dökün.

Afiyet Olsun!

Patlıcan Musakka

Yapılış Süresi : 2 Saat

Kaç Kişilik : 8

MALZEMELER

- Kızartma yağı
- 750 gram çift çekilmiş dana kıyma
- 2 diş sarımsak
- 2 adet küçük küpler halinde doğranmış kırmızı soğan
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı toz şeker
- Yarım kilo küp doğranmış domates
- 1 su bardağı beyaz şarap
- Tuz ve taze çekilmiş karabiber
- 1 adet defne yaprağı
- 1 tutam tarçın ya da 1 adet çubuk tarçın
- Çeyrek su bardağı ekstra sızma zeytinyağı
- **Başamel sosu için**
- 3 buçuk su bardağı su
- 100 gram tereyağı
- ¾ su bardağı gram un
- 1 tutam muskat
- 2 adet yumurta sarısı
- 100 gram rendelenmiş parmesan peyniri

Yapılışı

Patlıcanların saplarını ayırın; 1'er santim kalınlığında keserek üzerine tuz serpip kevgirde 30 dk bekletip yıkayın ve sıkarak fazla suyunu alın.

Geniş bir kızartma tavasında tüm patlıcan dilimlerini kızartın ve havlu kağıt üzerinde fazla yağını alın.

Geniş ve ısınmış (orta-yüksek ateş olmalı) bir tavaya zeytinyağını ve soğanları ekleyip yumuşayana kadar soteleyin.

Rendelenmiş sarımsak, kıyma ve domates salçasını ekleyip tahta kaşık yardımıyla sotelemeye devam edin.

Tavaya kırmızı şarabı ekleyip buharlaşana kadar pişirin.

Küp doğranmış domates, şeker, tarçın, defne yaprağı, bir tutam tuz ve taze çekilmiş karabiber ekleyip karışımı kaynatın ve kısık ateşte yarım saat kadar demlenmeye bırakın.

Geniş bir tava içinde tereyağı eritin ve unu hafif hafif ekleyerek bir macun oluşturun.Karışımın içine yavaş yavaş ılık sürü ekleyin ve karıştırarak pişirmeye devam edin (Karışım çok sıvı ise orta ateşte karıştırarak pişirmeye devam edin).

Tavayı ateşten alın ve yumurta sarılarını, tuz, karabiber, bir tutam muskat ve rendelenmiş peyniri ekleyip hızlıca karıştırın (yavaş karıştırırsanız, yumurta sıcak sos içinde omlet şeklinde pişer, aman dikkat).

Cam bir pişirme kabını yağlayın ve patlıcanları boşluk kalmayacak şekilde yanyana bir sıra dizip üzerine kıymalı sosun tamamını dökün ve üzerine kalan patlıcanları dizin.Patlıcanların üzerine beşamel sosu ekleyip spatula yardımıyla yayın.

En üste rendelenmiş peyniri serpin ve önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 1 saat pişirin (üzeri altın rengini alana kadar pişirmeniz yeterli, yoksa beşamel sos çok katı olacaktır).Fırından çıkan musakkanın ılınmasını bekleyip dilimler halinde servis yapın.

Yanında beyaz peynirli mevsim salatası ve bir kadeh Pinot Noir şarap ile şahane gidecek :) Afiyet olsun.

Zeytin Salatası

Yapılış Süresi : 40 Dakika

Kaç Kişilik : 6

MALZEMELER

- 400 gram orta yağlı sert peynir
- Küçük küpler halinde doğranmış yarım kırmızı soğan
- 3 diş küçük doğranmış sarımsak
- 1 adet ince kıyılmış limon kabuğu
- 1 adet ince kıyılmış portakal kabuğu
- 20 adet ikiye bölünmüş küçük cherry domates
- Yarım su bardağı çekirdeği çıkarışmış ve dilimlenmiş yeşil zeytin
- Yarım su bardağı çekirdeği çıkarılmış ve dilimlenmiş kalamata zeytin
- 1 çay bardağı ekstra sızma zeytin yağı
- 2 yemek kaşığı ince doğranmış maydanoz
- 1 yemek kaşığı ince doğranmış kişniş
- 2 yemek kaşığı ince doğranmış taze kekik
- 1 yemek kaşığı ince doğranmış taze nane
- Taze çekilmiş karabiber
- Birkaç marul yaprağı

Yapılışı

Geniş cam bir kase içine beyaz peynir, soğan, limon kabuğu, portakal kabuğu, yeşil zeytin, kalamata zeytin ve cherry domatesleri ekleyip nazik şekilde karıştırın.

Salatanın üzerine zeytinyağı gezdirin ve tekrar karıştırın.

Taze ve doğranmış maydanoz, kişniş, kekik ve naneyi ekleyip alt üst yaparak karıştırın.

Marul yapraklarını servis tabağının altına yerleştirin.

Salatayı marul yapraklarının üzerine alın ve üzerine zeytin yağı gezdirin.

Bir kadeh Tselepos Cabernet-Merlot (ya da herhangi bir Merlot şarap ile) servis yapıldığında, Ege'nin mavi denizinin sesinin duyulduğu rivayet edilir :) Afiyet olsun

Kuzu Etli Şevketibostan

Yapılış Süresi : 1 Saat

Kaç Kişilik : 4

MALZEMELER

- Yarım kilo ayıklanmış şevketi bostan
- 300 gram kuşbaşı doğranmış kuzu eti
- 1 adet yemeklik doğranmış soğan
- 3 diş sarımsak
- Yarım çay bardağı ekstra sızma zeytinyağı
- 1 adet küp küp doğranmış
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 limonun suyu
- 1 çay bardağı su
- 3 adet küp şeker

Yapılışı

Düdüklü tencereye 2 yemek kaşığı zeytinyağı koyun ve kuşbaşı etleri kavurun.

Kavrulan etlerin yumuşaması için düdüklü tencerenin kapağını kapatın.

Şevketi bostanları topraklarından arındırmak için iyice yıkayın ve kalan sert kısımları varsa kesin.

Soğan, havuç ve doğranmış şevketi bostanı düdüklü tencereye ekleyip üzerine limon suyu, su, kalan zeytinyağı, tuz, karabiber ve küp şekerleri ilave ederek pişirin.

Düdüklü tencere ötmeye başlayınca ocağın altını kısın ve tencerenin buharının çıkması için düdüğü yukarı çevirin (ya da sizin tencerenizde buhar nasıl çıkıyorsa o şekilde).

Bu şekilde yarım saat daha pişirip altını kapatın.

Afiyet Olsun!

Tülbent Mantısı

Yapılış Süresi : 30 Dakika

Kaç Kişilik : 4

MALZEMELER

- 500 gram az yağlı çift çekim dana kıyma
- 2 adet orta boy küçük küpler halinde doğranmış soğan
- Yarım demet ince ince kıyılmış maydanoz
- 2 adet yufka
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz
- Taze çekilmiş karabiber
- 1 yemek kaşığı domates püresi
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 çay kaşığı kırmızı pul biber

Yapılışı

Geniş bir tava içinde 2 yemek kaşığı sıvı yağı kızdırıp soğanları kavurmaya başlayın.

Soğanlar hafif pembeleşince kıymayı ekleyip kavurmaya devam edin.

Kıyma iyice kavrulup kum gibi olunca tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanozu ekleyip karıştırın.

Beyaz ve temiz bir tülbenti düz bir zemine serip üzerine yufkayı yerleştirin.

Yufkanın içine kıymalı harcın yarısını yayıp rulo şeklinde sarın ve tülbentin iki ucuna düğüm atın. Aynı işlemi ikinci yufka için gerçekleştirin.

Tülbente sarılmış rulo yufkaları tuzlu kaynar su içinde 7 dakika haşlayın.

Bu sırada 1 yemek kaşığı sıvı yağ ve domatesi bir sos tenceresine alıp içine tuz karabiber ekleyip kaynatın.

Biz cezve içinde tereyağı eritin.

Haşlanan yufkaları çıkarıp tepsiye alın ve tülbentlerin düğümlerini çözerek çıkartın. Haşlanan ruloları dilimler halinde kesip servis tabağına alın.

Mantı dilimlerinin üzerine önce domates sosu, sonra tereyağı gezdirin ve pul biber serpip servis yapın.

Afiyet Olsun!

Kalamar Dolması

Yapılış Süresi : 1 Saat

Kaç Kişilik : 5

MALZEMELER

- 5 adet orta boy kalamar (her biri 150-170 gram arası olsun)
- 10 adet haşlanmış orta boy karides
- Yarım su bardağı ekstra sızma zeytin yağı
- 4 adet soyulmuş sarımsak
- Yarım çay bardağı ince kıyılmış maydanoz
- 3 adet orta boy domates
- 1 çay bardağı beyaz sek şarap (kesinlikle eksik etmeyin)
- 2 dilim ekmek içi
- 1 çay kaşığı tuz
- Karabiber

Yapılışı

Kalamarın başını ve kollarını ayırın ve temizleyin.

Kollarını 3-4 dakika tuzlu suda haşlayın ve soğumaya bırakın.

Haşlanmış karideslerle kalamarın kollarını birlikte doğramayın.

Ekmek içini zeytinyağı ile iyice ezin ve maydanoz, sarımsak, tuz, karabiberi ekleyip karıştırın.

Ekmekli karışımı karides ve kalamar kolları ile karıştırın ve malzemelerin iyice birbirine geçmesini sağlayın.

Kalamarları harç ile doldurun ve ağzını bir kürdan ile kapatın.

Cam bir fırın kabını çok az zeytinyağı ile yağlayın ve doldurulmuş kalamarları dizin.

Üzerine küp doğranmış domatesleri serpin ve hafif zeytinyağı gezdirin.

190 derecelik fırında 45 dakika pişirin.

Fırında iken aralıklarla çıkarıp üzerine beyaz şarabı gezdirin.

Bir kadeh güzel soğutulmuş Sauvignon Blanc şarabı ile sıcak servis yapın.

Afiyet Olsun!

Midyeli Pilav

Yapılış Süresi : 30 Dakika

Kaç Kişilik : 4

MALZEMELER

- 1 çay bardağı ekstra sızma zeytinyağı
- 3 diş ince doğranmış sarımsak
- 1 adet yemeklik doğranmış soğan
- 2 su bardağı haşlanmış midye
- 2 su bardağı pirinç
- 3 su bardağı su
- Rendelenmiş yarım limon kabuğu
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı

Pirinci güzelce yıkayın ve süzün.

Geniş bir tencereye zeytinyağını alıp kızdırmaya başlayın.

Yemeklik kesilmiş soğanları ve sarımsakları tencereye alıp kavurun.

Hafifçe kavrulan soğan ve sarımsağın üzerine süzülmüş pirinçleri ekleyip karıştırın.

Pirinçler kavrulunca 2 su bardağı haşlanmış midyeyi ekleyin ve hafif hafif karıştırın.

3 su bardağı suyu, tuzu ve karabiberi ekleyip pişmeye bırakın.

Pilav olduktan sonra servis edeceğiniz tabağa alın ve üzerine portakal kabuğu rendesi serperek servis yapın.

Yanında bir kadeh White Bordeaux şarabını ihmal etmeyin.

Afiyet Olsun!

Ege Usulü Uskumru Pilaki

Yapılış Süresi : 40 Dakika

Kaç Kişilik : 6

MALZEMELER

- 6 adet bütün uskumru balığı
- 5 adet piyazlık doğranmış soğan
- 1 demet ince kıyılmış dereotu
- 1 demet ince kıyılmış taze nane
- 1 demet ince kıyılmış taze soğan
- 1 demet ince kıyılmış maydanoz
- 3 adet karanfil
- 1 tutam muskat rendesi
- 1 adet dilimlenmiş limon
- 7 diş ince doğranmış sarımsak
- 1 su bardağı ekstra sızma zeytinyağı
- Tuz
- Taze çekilmiş karabiber

Yapılışı

Uskumruları iyice yıkayıp temizledikten sonra içlerini deniz tuzu ile tuzlayın.

Geniş bir karnıyarık tenceresi içine soğan, zeytinyağı, limon dilimleri, sarımsak, karanfil, ve muskat rendesi ekleyip karıştırarak kavurun.

Kavrulan karışımın içine 1 su bardağı sıcak su ekleyin ve karıştırın.

Malzemelerin üzerine uskumruları dizin, üzerlerine tuz ve taze çekilmiş karabiber serpip tencerenin ağzı kapalı şekilde kısık ateşte 10 dakika pişirin (dibi tutmaya yakın altını kapatın).

Balıklar piştikten sonra üzerine ince kıyılmış maydanoz, dereotu, taze nane ve taze soğanları ekleyip 5 dakika daha pişirin.

Pişirme işleminden sonra tencerenin ağzını açmadan 10 dakika kadar buharında kalmasını sağlayın.

Servis tabağına tenceredeki gibi önce soğanları üzerine balıkları ve daha sonra da pişmiş yeşillikleri koyun.

Yemeğin üzerine ekstra sızma zeytinyağı gezdirin.

1 Kadeh Sauvignon Blanc ile yemeği tamamlayın.

Afiyet Olsun!

Sütlü İncir Tatlısı

Yapılış Süresi : 45 Dakika

Kaç Kişilik : 5

MALZEMELER

- 1 litre tam yağlı süt
- 1 çay bardağı su
- 10 adet kuru incir
- Yarım çay bardağı nişasta
- 1.5 çay bardağı şeker
- 4 yemek kaşığı dövülmüş ceviz

Yapılışı

Kuru incirleri iyice yıkayıp büyük parçalar halinde doğrayın (kurutulmuş meyveleri tüketirken iyice yıkamak gerekli, keza katlanmış yerleri arasında inanılmaz toz oluyor).

Küçük bir tencere içinde 1 çay bardağı su ile incirleri yumuşayana kadar haşlayın.

Geniş bir tencere içinde süt ve nişastayı karıştırarak pişirin.

Süt ve nişasta karışımı yoğunlaşmaya başlayınca şekeri ve incirleri ekleyip 6-7 dakika kadar pişirmeye devam edin.

Karışımı servis yapılacak kaselerin içine alıp soğutun ve üzerlerine dövülmüş ceviz serpip servis yapın.

Afiyet Olsun!

İzmir Lokma

Yapılış Süresi : 40 Dakika

Kaç Kişilik : 6

MALZEMELER

- 2 su bardağı un
- Yarım paket yaş maya
- 2 yemek kaşığı tozşeker
- 2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
- 1 su bardağı süt
- 1 yumurta akı
- Su
- Kızartma yağı (ayçiçek yağı idealdir)
- Üzeri için antep fıstığı ya da ceviz
- **Şerbeti için**
- 4 su bardağı tozşeker
- 2,5 su bardağı su

Yapılışı

Geniş cam bir kaseye 2 su bardağı unu ve tozşekeri ekleyin.

Ayrı bir cam kasede yaş maya ile suyu eriyene kadar karıştırın.

Un ve şeker karışımının ortasında elinizle bir havuz oluşturun. Havuzun ortasına eritilmiş yaş maya ve sütü ekleyip hafifçe un ve şeker ile karıştırmaya başlayın.

Yumurta akını ayrı bir kase içinde çırparak bulut kıvamına getirin.

Eritilmiş tereyağı ve çırpılmış yumurta akını unlu karışıma ekleyip iyice karıştırarak yumuşak bir hamur oluşturun.

Şeker ve suyu karıştırarak şerbet elde etmek için kaynatın ve soğumaya bırakın.

Elde edilen hamurdan kaşık yardımıyla küçük parçalar alıp kızgın yağda kızartın (büyüklüğü tamamen isteğinize bağlı, ama ne kadar küçük olursa o kadar kıtır oluyor).

Kızaran lokmaları soğuk şerbetin içinde 1-2 dakika bekletip üzerine toz antep fıstığı ya da ceviz serperek sıcak servis yapın.

Hamurdan minik halkalar da yapabilirsiniz, canınız nasıl isterse :)

Afiyet Olsun!

Sakızlı Alaçatı Muhallebisi

Yapılış Süresi : 40 Dakika

Kaç Kişilik **:** 6 Kişilik

MALZEMELER

- 1 su bardağı un
- 1 litre süt
- 1.5 su bardağı şeker
- 125 gram tereyağı
- 2 büyük parça damla sakızı

Yapılışı

Derin bir tencerede tereyağı eritin ve unu tencereye ekleyip kavurun (kokusu çıkacak kadar kavurmanız yeterli, unun rengi değişirse kahverengi bir muhallebiniz olur ki bunu hiç istemeyiz).

Bir cam kapta şekeri ve sütü iyice karıştırın.

Damla sakızlarını havanda iyice dövün (bayağı toz haline getirmelisiniz).

Süt ve şeker karışımını unu kavurduğunuz tencereye yavaş yavaş ekleyin ve un ile karıştırın.

Un ile sütü iyice karıştırdıktan sonra sürekli karıştırmaya devam ederek muhallebiyi kaynamaya bırakın (karıştırın ki dibi tutmasın).

Muhallebi kaynamaya başlayınca içine toz haline gelmiş damla sakızını ekleyin ve karıştırın. Bir mutfak mikseri ile muhallebiyi kıvamı sertleşinceye kadar çırpın (10-15 dakika).

Daha sonra muhallebiyi servis kaselerine alın ya da düz cam bir kaba dökün ve soğutun ve dilimleyerek servis yapın.

Tek tek kadehlerde de sunabilirsiniz. Afiyet Olsun!

Şambali Tatlısı

Yapılış Süresi : 1 Saat 10 Dakika

Kaç Kişilik : 8

MALZEMELER

- 1 su bardağı süt
- 2 su bardağı irmik
- yarım yemek kaşığı karbonat
- 1 su bardağı çiğ badem
- 3 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı su
- Yarım limonun suyu
- 1 yemek kaşığı oda sıcaklığında tereyağı

Yapılışı

Cam fırın kabını tereyağ ile yağlayın.

2 su bardağı şeker ile 2 bardak suyu şerbet yapmak üzere kaynatın.

Şerbet kaynadıktan sonra içine limon suyunu ekleyip ocağın altını kapatıp, şerbeti soğumaya bırakın.

Geniş cam bir kase içinde irmik, toz şeker, karbonat ve sütü topak kalmayana kadar karıştırın.

Karışımı cam fırın kabına ekleyin ve spatula ile üzerini düzleştirin.

Fırın kabındaki şambali hamurunu 2 saat buzdolabında dinlendirin.

Buzdolabından çıkan hamuru dikdörgen şekilde dilimleyin ve dilimlerin üzerine bademleri yerleştirin (elinizi korkak alıştırmayın :))

Hamuru önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 30 dakika pişirin.

Fırından çıkan sıcak hamur üzerine soğuk şerbeti dökün.

Soğuk olarak servis yapın. Afiyet Olsun!

TEŞEKKÜRLER :)

Son Söz

Efendim öncelikle afiyetler olmasını dilerken, tariflerimizi beğendiğinizi umuyor ve kitabımızı burada sonlandırıyoruz.

Tüm görüş ve önerilerinizi bizimle paylaşabilirsiniz. Yine belirtmek isteriz ki bizlerle paylaştığınız tariflerinize yeni kitaplarımızda sizin isminiz ile yer vereceğiz. Bu şekilde minik dünyamıza bir iz bırakmış olabilirsiniz :)

Bizlere ulaşabileceğiniz email adresi;

ev@yemekleri.tv

Instagram:

gurmeyemekler

Afiyetli ve mutlu günler!